４月　予定献立表

城陽市立学校給食センター　幼稚園

4月13日（水）

ごはん
ビーフカレー
フルーツポンチ

食品名	1人分量
（黄）精白米	65 g
（赤）牛肉スライス	25.5 g
赤ワイン	2.6 g
塩	0.04 g
こしょう	0.01 g
カレー粉	0.13 g
ローレル	0.03 g
（緑）セロリ	4.3 g
（緑）しょうが	0.4 g
（緑）おろしにんにく	0.3 g
（緑）人参	17 g
（黄）じゃが芋	34 g
（緑）玉ねぎ	34 g
アレルゲンフリーカレーフレーク	13.2 g
トマトケチャップ	0.9 g
ガラムマサラ	0.01 g
ウスターソース	0.9 g
水	72 g
（緑）みかん缶	17 g
（緑）りんご缶	21 g
（緑）黄桃缶	17 g
（緑）りんごジュース	17 g

栄養量	エネルギー（キロカロリー）	たんぱく質（グラム）	脂　肪（グラム）
	432	10.8	8.4

4月20日（水）

ごはん
ワンタンスープ
チンジャオロースー

食品名	1人分量
（黄）精白米	65 g
（黄）ワンタン	4.3 g
（赤）鶏肉	8.5 g
（緑）しょうが	0.3 g
（緑）人参	12.8 g
（緑）玉ねぎ	17 g
（緑）緑豆もやし	12.8 g
（緑）にら	4.3 g
濃口しょうゆ	1.3 g
淡口しょうゆ	1.9 g
塩	0.3 g
こしょう	0.02 g
（黄）ごま油	0.2 g
冷凍ブイヨン（ﾁｷﾝ）	6.0 g
水	94 g
（赤）牛肉細切り	27 g
酒	0.9 g
（緑）玉ねぎ	30 g
（緑）パプリカ（赤）	5.1 g
（緑）ピーマン	5.1 g
（緑）山城産たけのこ	10.2 g
（黄）三温糖	0.4 g
濃口しょうゆ	2.6 g
オイスターソース	0.6 g
（黄）でんぷん	0.5 g
水	0.3 g

栄養量	エネルギー（キロカロリー）	たんぱく質（グラム）	脂　肪（グラム）
	339	13.4	5

4月27日（水）

ごはん
肉じゃが
小松菜とコーンの変わり和え

食品名	1人分量
（黄）精白米	65 g
（赤）牛肉スライス	25.5 g
（黄）じゃが芋	51 g
（緑）玉ねぎ	51 g
（黄）突きこんにゃく	26 g
（緑）人参	17 g
（緑）（冷）三度豆カット	4.3 g
（黄）三温糖	2.0 g
濃口しょうゆ	3.7 g
淡口しょうゆ	1.4 g
酒	0.7 g
水	26 g
（緑）こまつな	12.8 g
（緑）キャベツ	12.8 g
（緑）人参	6 g
（緑）（冷）ホールコーン	8.5 g
（赤）ちりめんじゃこ	0.9 g
（黄）白すりごま	0.3 g
（黄）白いりごま	0.7 g
淡口しょうゆ	2 g
（黄）三温糖	0.7 g

栄養量	エネルギー（キロカロリー）	たんぱく質（グラム）	脂　肪（グラム）
	366	12.3	4.9

進級おめでとうございます！

　彩り豊かな花々が咲き誇る中、新年度がスタートしました。春休みの間、給食センターでは献立の検討や調理場内の点検・清掃など、新年度も安心・安全でおいしい給食をお届けできるよう、準備をすすめてきました。
　１年間、どうぞよろしくお願いします。

衛生管理

こんなことに気をつけて調理をしています。